MANUEL D'UTILISATION

INFORMATION IMPORTANTE, À CONSERVER PAR L'OPÉRATEUR

Ce manuel fournit de l'information pour :

LE MODÈLE TS-37G BRAISIÈRE BASCULANTE LoLo

- Acier inoxydable
- Inclinaison manuelle
- Chauffée au gaz

LoLo™

ÉQUIPEMENT DE CUISINE COMMERCIAL







CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE FUTURE. LISEZ, COMPRENEZ, RESPECTEZ LES INSTRUCTIONS ET LES MISES EN GARDE DE CE MANUEL.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas stocker ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs inflammables et liquides à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AFFICHEZ-LE DANS UN LIEU VISIBLE

Instructions à respecter dans le cas où l'utilisateur sent du gaz. Cette information doit être obtenue en consultant votre fournisseur local de gaz. Au minimum, éteignez le gaz et appelez votre compagnie de gaz et votre agent de service agréé. Évacuez tout le personnel de la zone.

AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une modification, une révision ou un entretien inadéquat peut causer des dommages matériels, des blessures ou encore la mort. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien entièrement avant d'installer et de réparer cet équipement.

AVISEZ LE TRANSPORTEUR IMMÉDIATEMENT EN CAS DE DOMMAGES

Le destinataire est responsable de l'inspection du conteneur à la réception afin de vérifier la conformité du produit, de déterminer s'il y a eu des dommages, y compris ceux cachés. LoLo Équipment de cuisine commercial suggère que si vous soupçonnez un dommage de le mentionner sur le reçu de livraison. Ce sera la responsabilité du destinataire de déposer une réclamation auprès du transporteur. Nous vous recommandons de le faire aussitôt que possible.

Service fabrication/Questions 877-246-5656.

Les informations contenues dans ce document sont à jour et exactes au moment de l'impression et de leur création. LoLo Équipment de cuisine commercial recommande de se rapporter aux sites Internet de notre gamme de produits, getLoLo.com, afin d'obtenir les dernières mises à jour et spécifications.

Nº DE PIÈCE 156886 REV C (09/10)

IMPORTANT - LIRE EN PRIORITÉ - IMPORTANT

ATTENTION : L'APPAREIL PÈSE DE 470 À 560 LB (213 À 255 KG). POUR UNE MANUTENTION SÉCURITAIRE, L'INSTALLATEUR DOIT OBTENIR DE L'AIDE AU BESOIN, OU UTILISER L'ÉQUIPEMENT DE MANUTENTION APPROPRIÉ (TEL QU'UN CHARIOT-ÉLÉVATEUR, SOCLE ROULANT, OU TRANSPALETTE ÉLECTRIQUE) POUR ENLEVER L'APPAREIL DE LA PALETTE ET LE DÉPLACER JUSQU'À SON LIEU D'INSTALLATION.

AVERTISSEMENT : L'INSTALLATION DE LA BRAISIÈRE DOIT ÊTRE FAITE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR TRAVAILLER AVEC LE GAZ ET L'ÉLECTRICITÉ. UNE MAUVAISE INSTALLATION PEUT CAUSER DES BLESSURES AU PERSONNEL ET/OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE COMMERCIAL. NE JAMAIS UTILISER DES RACCORDEMENTS DE CLASSE DOMICILIAIRE ET RÉSIDENTIELLE POUR LE GAZ. ILS NE RENCONTRENT PAS LES NORMES COMMERCIALES POUR LE GAZ ET POURRAIENT ÊTRE DANGEREUX.

AVERTISSEMENT : GARDER LA ZONE DE L'ÉQUIPEMENT LIBRE ET DÉGAGÉE DE TOUS MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. NE PAS RESPECTER CETTE CONSIGNE POURRAIT AVOIR COMME CONSÉQUENCE UN INCENDIE OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

ATTENTION : ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES OPÉRATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES CONSIGNES D'UTILISATION, LES MISES EN GARDE ET LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ CONTENUES DANS CE MANUEL.

ATTENTION : GARDER LES PLANCHERS DANS LA ZONE DE LA BRAISIÈRE PROPRES ET SECS. S'IL Y A DES DÉVERSEMENTS, NETTOYER IMMÉDIATEMENT POUR ÉVITER DE GLISSER ET DE TOMBER.

AVERTISSEMENT : LORSQUE VOUS INCLINEZ LA BRAISIÈRE POUR TRANSFÉRER UN PRODUIT :

1) UTILISER UN RÉCIPIENT ASSEZ PROFOND POUR CONTENIR ET MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES DU PRODUIT.
2) PLACER LE RÉCIPIENT SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, AUSSI PRÈS QUE POSSIBLE DE LA BRAISIÈRE.
3) TENEZ-VOUS SUR LE CÔTÉ DE LA BRAISIÈRE DURANT LE DÉVERSEMENT — ET NON DIRECTEMENT DANS LA DIRECTION DU DÉVERSEMENT DE PRODUITS CHAUDS.
4) REMETTRE LA BRAISIÈRE DE NIVEAU APRÈS QUE LE RÉCIPIENT SOIT REMPLI OU QUE LE DÉVERSEMENT SOIT TERMINÉ.
5) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENEUR, ÉVITER LE CONTACT DIRECT DE LA PEAU AVEC LE CONTENEUR CHAUD ET SON CONTENU.

AVERTISSEMENT : NE JAMAIS CHAUFFER UNE BRAISIÈRE VIDE PLUS DE 5 MINUTES À UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 300 °F (149 °C).

AVERTISSEMENT : SI LA BRAISIÈRE CONTIENT DES ALIMENTS DANS DES LIQUIDES CHAUDS COMME DES SAUCES OU DU GRAS FONDU, ILS PEUVENT GLISSER SOUDAINEMENT VERS L'AVANT DURANT L'INCLINAISON ET OCCASIONNER UN ÉCLABOUSSEMENT DU LIQUIDE CHAUD.

AVERTISSEMENT : ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA NOURRITURE OU L'EAU CHAUDE DANS LA BRAISIÈRE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES.

IMPORTANT - LIRE EN PRIORITÉ - IMPORTANT

AVERTISSEMENT : IL EST RECOMMANDÉ D'ÉVITER QUE DE L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES PÉNÈTRENT DANS LES CONTRÔLES ET LES BRÛLEURS. NE PAS UTILISER DE JETS À HAUTE PRESSION DIRECTEMENT SUR LA CONSOLE DE CONTRÔLE, LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES ET LES BRÛLEURS. UTILISER UN BOYAU D'ARROSAGE DE JARDIN BRANCHÉ SUR LE RÉSEAU D'EAU DE LA VILLE.

ATTENTION : LA MAJORITÉ DES NETTOYANTS SONT NOCIFS POUR LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES EN PORTANT DES GANTS DE CAOUTCHOUC, DES LUNETTES OU UN ÉCRAN FACIAL ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. LIRE ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS SUR L'ÉTIQUETTE DU NETTOYANT UTILISÉ.

ATTENTION : L'UTILISATION DE TOUTE PIÈCE DE RECHANGE AUTRE QUE CELLES FOURNIES PAR LOLO ÉQUIPMENT DE CUISINE COMMERCIAL OU UN DISTRIBUTEUR AUTORISÉ PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT, ET ANNULERA TOUTES LES GARANTIES.

IMPORTANT : TOUT ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR QUELQU'UN D'AUTRE QU'UN PRÉPOSÉ AU SERVICE AUTORISÉ PAR LOLO ÉQUIPMENT DE CUISINE COMMERCIAL ANNULERA TOUTES LES GARANTIES.

Table des matières

Références

ASSOCIATION CANADIENNE
ASSOCIATION
8501 East Pleasant Valley Rd.
Cleveland, Ohio 44131, É.-U.
Z83-11 *Gaz - Services alimentaires Équipement*
Z223.1 *National Fuel Gas Code*

AMERICAN NATIONAL
STANDARDS INSTITUTE
1403 Broadway
New York, New York 10018, É.-U.

ASSOCIATION CANADIENNE DU GAZ
55 Scarsdale Road
Don Mills, Ontario M3B 2 R3

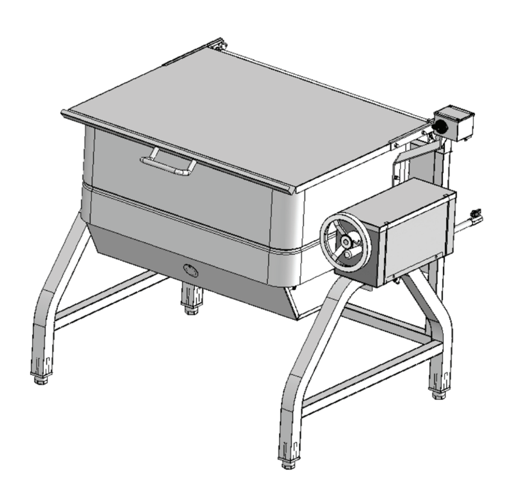
INTERTEK [ETL]
1950 Evergreen Blvd, Suite 100
Duluth, Georgia 30096, É.-U.

NATIONAL FIRE PROTECTION
ASSOCIATION
60 Battery March Park
Quincy, Massachusetts 02269, É.-U.
NFPA/54 *Installation of Gas Appliances & Gas Piping*
NFPA/70 *The National Electrical Code*
NFPA/96 *Ventilating Hoods*

NSF INTERNATIONAL
789 N. Dixboro Rd.
P.O. Box 130140
Ann Arbor, Michigan 48113, É.-U.

UNDERWRITERS
LABORATORIES, INC.
333 Pfingsten Road
Northbrook, Illinois 60062, É.-U.

Description du matériel



Le TS-37G LoLo est une braisière en acier inoxydable, chauffée au gaz, qui est équipée d'ailerons de transfert de chaleur, d'un brûleur/chambre de combustion, d'un mécanisme manuel d'inclinaison, des commandes thermostatiques et d'un couvert articulé. Le TS-37G sert de gaufreuse, de poêle à frire, de four, de bouilloire, de bain-marie et de réchauffeur/serveur de nourriture, peut être adapté pour la cuisson-vapeur sans pression et peut être employé pour faire sauter à feu vif en remuant, réchauffer et sauter des aliments.

Le corps de la braisière est fait à partir d'acier inoxydable résistant soudé en une seule pièce, avec un intérieur et un extérieur polis. Un bec verseur est soudé à la paroi frontale. La surface de cuisson est une plaque plate en acier inoxydable équipée d'ailerons de transfert de chaleur soudés qui assurent un transfert de chaleur uniforme sur toute la surface. Le brûleur à gaz/ chambre de combustion fournit la chaleur.

Un mécanisme d'engrenage à vis sans fin facilement actionné incline la casserole et fournit un contrôle précis pour verser ou vider le contenu de la braisière. Ce mécanisme commandé par une manivelle est situé dans une console en acier inoxydable à la droite du corps de la braisière. Pour aider au nettoyage, le corps de la braisière peut être incliné plus loin que la position verticale. Quand la braisière est inclinée, les brûleurs sont automatiquement coupés.

Le thermostat contrôle automatiquement la température de cuisson. L'utilisation du cadran du thermostat à l'avant de la console de contrôle fait fonction de « Marche/Arrêt » et détermine la température de la braisière.

Un couvercle mono pièce à évents, en acier inoxydable de fort calibre est standard. Une charnière entièrement fermée permet d'ouvrir facilement le couvercle. Le couvercle s'ouvre vers l'arrière et est articulé à l'armature, ainsi il se déplace indépendamment du corps de la braisière.

La braisière est montée sur une armature à jambes ouvertes fabriquée d'acier inoxydable tubulaire.

Modèle	TS-37G
Courant électrique	Gaz
Types	Norme de propane liquide (gaz naturel par des kits de conversion)
BTU	115,200
Allumage	Pilote debout de millivolt
Capacité	140 litres (37 US gallons)
Taille de casserole	254 mm (10 po)
Largeur de casserole	908 mm (35-3/4 po)
Profondeur de casserole	718 mm (28-1/4 po)
Température ambiante	80° to 220° C (175° to 425° F)
Largeur hors-tout	1245 mm (49 po)
Profondeur globale	902 mm (35-1/2 po)
Hauteur hors-tout (à la jante)	991 mm (39 po)
Poids	205 kg (450 lbs)

Inspection et déballage

ATTENTION
LES SANGLES D'EXPÉDITION SONT FORTEMENT TENDUES ET PEUVENT ÊTRE PROJETÉES EN ARRIÈRE LORSQU'ELLES SONT COUPÉES.

L'APPAREIL PÈSE DE 420 À 560 LB (190 À 255 KG). POUR UNE MANUTENTION SÉCURITAIRE, L'INSTALLATEUR DOIT OBTENIR DE L'AIDE AU BESOIN, OU UTILISER L'ÉQUIPEMENT DE MANUTENTION APPROPRIÉ (TEL QUE CHARIOT-ÉLÉVATEUR, SOCLE ROULANT, OU TRANSPALETTE ÉLECTRIQUE) POUR ENLEVER L'APPAREIL DE LA PALETTE ET LE DÉPLACER JUSQU'À SON LIEU D'INSTALLATION.

L'appareil arrivera complètement assemblé, enveloppé dans un plastique protecteur sur une palette lourde. À la réception, inspectez soigneusement pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommage. Mentionnez tout dommage d'expédition apparent ou vice d'expédition au responsable de la livraison.

Lorsque l'installation est sur le point de commencer, notez le numéro de modèle, le numéro de série, et la date d'installation de votre appareil, et gardez cette information pour référence future. Un espace pour ces entrées est prévu dans le haut du journal d'entretien dans ce manuel. Coupez les sangles qui maintiennent l'appareil sur la palette, et soulevez l'appareil verticalement de la palette.

Installation

ATTENTION
L'INSTALLATEUR DOIT VÉRIFIER QUE L'INSTALLATION EST CONFORME AUX CODES ET RÈGLEMENTS LOCAUX APPLICABLES. L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU PAR UN MONTEUR D'INSTALLATIONS AU GAZ LORSQU'INSTALLÉ AU SEIN DE LA COMMUNAUTÉ DU MASSACHUSETTS.

AVERTISSEMENT
L'INSTALLATION DE LA BRAISIÈRE DOIT ÊTRE FAITE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR TRAVAILLER AVEC LE GAZ ET L'ÉLECTRICITÉ. UNE MAUVAISE INSTALLATION PEUT CAUSER DES BLESSURES AU PERSONNEL ET/OU ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT.

	Dégagements minimums	Dégagements recommandés
Côté gauche	0”	2 po (5 cm) = service 6 po (15 cm) = lorsque le robinet est installé
Côté droit	0”	12 à 16 po (30,5 à 40,5 cm) = service
Arrière	3”	12 po (30,5 cm) = service

Installez la braisière inclinable dans une pièce bien ventilée afin d'obtenir un rendement efficace. Enlever tous les articles qui pourraient bloquer ou gêner l'écoulement d'air pour la combustion et la ventilation. Enlever tous les matériaux combustibles de la zone immédiatement autour de l'appareil.

1. L'installation sur des planchers combustibles est permise. Prévoyez un dégagement minimum de toute construction combustible ou non-combustible.

2. Installez l'appareil en dessous d'une hotte de ventilation.

3. Mettez l’appareil au niveau en ajustant les pieds ou les brides de plancher sur les pattes. Assurez-vous que le mécanisme d'inclinaison a bien été tourné jusqu'à sa position horizontale. Vérifiez la mise à niveau avec un niveau à bulle d'air placé au fond du corps de la braisière. Ancrez les pattes arrière de manière sécuritaire au plancher si des brides de plancher ont été commandées ou sont requises.

4. Complétez le tuyautage pour le service de gaz avec des tuyaux de 3/4 po IPS ou un équivalent approuvé.

5. Pour un appareil avec des roulettes, l'installation sera faite avec un connecteur conforme à la norme Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69 et CSA/CGA-6.16. Restreignez les mouvements de l'unité en attachant un câble ou une chaîne à l'œillet prévu à l'arrière du cadre et ancrez le câble ou la chaîne au mur ou au plancher. Mesurez le câble et sa position de sorte que l'appareil ne puisse pas tirer sur la ligne de gaz lorsque le câble est attaché ou temporairement débranché.

6. Le raccordement de gaz pour un appareil sur roulettes doit être fait avec un dispositif de raccordement rapide homologué en conformité avec ANSI Z41 - CSA 6.9.

7. L'installation doit être conforme à la réglementation en vigueur, telle que la dernière édition de la norme American National Standard Z223.1, le National Fuel Gas Code et toutes les normes du bâtiment en vigueur. La braisière doit être installée dans une pièce avec ventilation adéquate avec une alimentation d'air adéquate pour l'appareil. La meilleure ventilation doit utiliser un capot de passage et un ventilateur d'extraction. NE PAS obstruer la cheminée ou le conduit de ventilation après l'installation. Au Canada, l’installation doit être en conformité avec le Code d’installation du gaz naturel CAN/CGA B149 et/ou les codes locaux.

8. Un espace adéquat pour l'entretien et le fonctionnement est requis. NE PAS bloquer les dégagements pour l'arrivée d'air à la chambre de combustion ou obstruer l'écoulement d'air.

9. Après avoir branché la braisière à l'alimentation de gaz, vérifiez tous les raccordements de gaz pour vous assurer qu’il n’y a pas de fuite. Une solution d'eau savonneuse ou un autre détecteur de fuite approprié doit être utilisé. **Ne pas vérifier la présence de fuites à l’aide d’une flamme nue.**

10. AVERTISSEMENT POUR LES TESTS DE PRESSION
    a) Essai de pression supérieur à 0,5 psi (3,45 kPa). Durant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation de gaz à des pressions supérieures à 0,5 psi (3,45 kPa), la braisière et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation de gaz.
    b) Essai de pression égal ou inférieur à 0,5 psi (3,45 kPa). Durant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation de gaz à des pressions égales ou inférieures à 0,5 psi (3,45 kPa), la braisière doit être isolée du système de tuyauterie d'approvisionnent en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel.

Démarrage initial

AVERTISSEMENT
L'EAU EST EXTRÊMEMENT CHAUDE ET PEUT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES. ÉVITER LE CONTACT AVEC DE L'EAU CHAUDE EN VIDANT L'APPAREIL.

Maintenant que la braisière est installée, vous devez vérifier que l'appareil fonctionne correctement.

1. Enlevez tous les documents et les matériaux d'emballage situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
2. Mettez suffisamment d'eau dans la braisière pour recouvrir le fond d'une profondeur de 1/4 po à 1/2 po (6 à 13 mm). Avec la braisière en position horizontale, vérifiez comment l'eau repose dans la braisière, pour confirmer que la braisière a bien été mise de niveau durant l'installation.
3. En suivant les consignes « Démarrage de la braisière » pour votre modèle de braisière, commencez à faire bouillir l'eau avec un réglage du thermostat à 235 °F (113 °C). À ce réglage, le chauffage devrait continuer jusqu'à ce que l'eau bout.
4. Pour fermer l'appareil, tournez le cadran du thermostat à « OFF » (Arrêt).
5. Tournez le volant de manœuvre d'inclinaison dans le sens des aiguilles d'une montre pour verser l'eau et confirmer que la braisière peut être inclinée doucement de l'horizontale à la verticale.

Si l'appareil fonctionne tel que décrit ci-dessus, il est prêt à l'utilisation. Sinon, contactez votre agence locale de service autorisée de LoLo.

Fonctionnement

AVERTISSEMENT
GARDER LA ZONE AUTOUR DE L'APPAREIL LIBRE ET DÉGAGÉE DE TOUT MATÉRIAU COMBUSTIBLE.

ATTENTION
GARDER LES PLANCHERS DANS LA ZONE DE TRAVAIL PROPRES ET SECS. S'IL Y A DES DÉVERSEMENTS, NETTOYER IMMÉDIATEMENT POUR ÉVITER DE GLISSER ET DE TOMBER.

ATTENTION
NE PAS TROP REMPLIR LA BRAISIÈRE LORS DE LA CUISSON, LE MAINTIEN OU LE NETTOYAGE. GARDER LES LIQUIDES AU MOINS 2 à 3 po (5 à 8 cm) EN DESSOUS DU REBORD DU CORPS DE LA BRAISIÈRE POUR DONNER UN DÉGAGEMENT POUR BRASSER, LE BOUILLONNEMENT DU PRODUIT ET UN TRANSFERT SÉCURITAIRE.

A. Commandes
Les commandes de l'opérateur pour la braisière sont :

1. Le cadran du thermostat, situé sur la console de contrôle à la droite du corps de la braisière. Ce cadran est utilisé pour allumer et éteindre le thermostat et pour régler le thermostat pour une température de braisière allant de 175 °F (79 °C) à 425 °F (218 °C).
2. Le robinet d'alimentation de gaz principal, installé sur le tuyau de gaz de l'appareil.
3. Pour la veilleuse permanente, la valve de contrôle est située sur la valve combinée de contrôle du gaz, qui est située sous la braisière sur le tuyau de gaz allant au collecteur du brûleur. Cette valve combinée à un réglage « OFF » (Arrêt), « PILOT » (Veilleuse) ou « ON » (Marche) pour les contrôles combinés.

AVERTISSEMENT
LORSQUE VOUS INCLINEZ LA BRAISIÈRE POUR LE TRANSFERT DE PRODUIT :
1) PORTER DES GANTS DE CUISINIER PROTECTEURS ET UN TABLIER PROTECTEUR.
2) UTILISER UN RÉCIPIENT ASSEZ PROFOND POUR CONTENIR ET MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES DU PRODUIT.
3) PLACER LE RÉCIPIENT SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, AUSSI PRÈS QUE POSSIBLE DE LA BRAISIÈRE.
4) TENEZ-VOUS SUR LE CÔTÉ GAUCHE OU DROIT DE LA BRAISIÈRE DURANT LE VERSEMENT — ET NON DIRECTEMENT DANS LA DIRECTION DE L'ÉCOULEMENT DE PRODUITS CHAUDS.
5) VERSER LENTEMENT, GARDER LE CONTRÔLE DES POIGNÉES DE LA BRAISIÈRE EN TOUT TEMPS, ET REMETTRE LA BRAISIÈRE DE NIVEAU APRÈS QUE LE RÉCIPIENT SOIT REMPLI OU QUE LE TRANSFERT SOIT TERMINÉ.
6) NE PAS TROP REMPLIR LE RÉCIPIENT. ÉVITER LE CONTACT DIRECT DE LA PEAU AVEC LE RÉCIPIENT CHAUD ET SON CONTENU.

AVERTISSEMENT
NE JAMAIS CHAUFFER UNE BRAISIÈRE VIDE POUR PLUS DE CINQ MINUTES À UN RÉGLAGE SUPÉRIEUR À 300 °F (150 °C). IL POURRAIT EN RÉSULTER DES DOMMAGES À LA BRAISIÈRE.







B. Procédure relative au fonctionnement

1. Pour incliner le corps de la braisière
   Tournez le volant de manœuvre d'inclinaison dans le sens des aiguilles d'une montre pour incliner le corps de la braisière, ou dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour ramener la braisière à l'horizontale. 23 tours complets du volant de manœuvre inclineront le corps de la braisière à 90 degrés avec l'horizontale.

2. Pour démarrer la braisière
   a. Mettez le thermostat à « OFF » (Arrêt).
   b. Allumez la veilleuse de gaz.
      (1) Placez le bouton de la valve combinée de contrôle du gaz à « OFF » (Arrêt) en enfonçant légèrement le bouton et en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
      (2) Tournez le robinet principal d'alimentation de gaz à « ON » (Marche) (parallèle au tuyau de gaz).
      (3) Inclinez la braisière, afin que la veilleuse soit plus facile d'accès.
      (4) Tenez une allumette allumée près de la veilleuse du brûleur, pendant que vous enfoncez le bouton de contrôle combiné et que vous le tournez dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position « PILOT » (Veilleuse). Continuez à tenir le bouton enfoncé pour 60 secondes.
      (5) Relâchez le bouton. La flamme de la veilleuse devrait rester allumée.
      (6) Tournez le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à « ON » (Marche).
   c. Remettez le corps de la braisière à l'horizontale ou à la position de cuisson.
   d. Tournez le cadran du thermostat à la température désirée.

3. Pour fermer la braisière
   a. Mettez le cadran du thermostat à « OFF » (Arrêt).
   b. Pour fermer la veilleuse de gaz, enfoncez le bouton du contrôle combiné et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à « OFF » (Arrêt).

4. Pour rallumer la veilleuse
   a. Fermez le robinet principal d'alimentation de gaz.
   b. Mettez le thermostat à « OFF » (Arrêt).
   c. Enfoncez le bouton du contrôle combiné et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à « OFF » (Arrêt).
   d. Attendez 5 minutes, ensuite faites comme indiqué à « Pour démarrer la braisière » ci-dessus.

5. Pour déplacer un appareil sur roulettes
   L'appareil doit être ancré avec un câble ou une chaîne pour éviter d'accidentellement briser ou déloger le raccordement de gaz. Lorsque l'appareil doit être déplacé, commencez par fermer et débrancher le raccordement de gaz. Déconnectez le câble de son point d'ancrage sur le mur ou le plancher. Ancrez l'appareil de nouveau dès qu'il sera à sa nouvelle place de fonctionnement ou qu'il est retourné à son emplacement antérieur. Rebranchez l'alimentation de gaz et vérifiez qu'il n'y a pas de fuite avec une solution d'eau savonneuse. Si vous trouvez des fuites, n'utilisez pas l'appareil. Appelez l'entretien.

6. Pour préchauffer la braisière
   a. Pour de meilleurs résultats de braisage ou de friture, préchauffez la braisière avant d'y mettre la nourriture.
   b. Pour obtenir une température uniforme dans toute la braisière, préchauffez à un réglage de 300 °F (150 °C) ou moins pour 15 minutes ou après plusieurs cycles marche-arrêt du brûleur.

AVERTISSEMENT
NE JAMAIS CHAUFFER UNE BRAISIÈRE VIDE POUR PLUS DE CINQ MINUTES À UN RÉGLAGE SUPÉRIEUR À 300 °F (150 °C). IL POURRAIT EN RÉSULTER DES DOMMAGES À LA BRAISIÈRE.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUTE EXPOSITION À LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SORTIE D'AIR DU COUVERCLE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT OCCASIONNER DES BRÛLURES GRAVES.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE L'APPAREIL. LE CONTACT DIRECT DE LA PEAU POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA NOURRITURE OU L'EAU CHAUDE DANS LA BRAISIÈRE.
UN CONTACT DIRECT POURRAIT OCCASIONNER DES BRÛLURES GRAVES.

AVERTISSEMENT
SI LA BRAISIÈRE CONTIENT DES ALIMENTS DANS UNE SAUCE OU DU GRAS FONDU, ILS PEUVENT GLISSER SOUDAINEMENT VERS L'AVANT DURANT L'INCLINAISON ET OCCASIONNER UN ÉCLABOUSSEMENT DU LIQUIDE CHAUD.







C. Cuisson

1. Pour cuire doucement ou chauffer lentement un aliment, réglez le cadran à environ 210 °F (99 °C) ou moins. Baisser le couvercle pour garder la perte d'humidité au minimum, ou gardez-le ouvert pour aider à sécher ou réduire le produit. Ajustez le thermostat plus haut pour cuire ou sécher plus rapidement. Le thermostat peut être ajusté à n'importe quel réglage de sa plage pour cuire exactement comme vous le voulez.

2. Laisser la sortie d'air du couvercle ouverte pour permettre à la vapeur excédentaire de s'échapper. Pour faire mijoter plus longtemps, vous voudrez peut-être fermer la sortie d'air pour conserver l'humidité.

3. Pour vérifier l'avancement de la cuisson lorsque le couvercle est fermé, agrippez la poignée de plastique du couvercle de la sortie d'air et levez-le un peu en le déplaçant rapidement des deux cotés. En vous tenant sur le côté de la braisière pour éviter la vapeur qui va s'échapper, agrippez la poignée du couvercle du coin le plus proche et levez le couvercle. Le couvercle demeurera en position ouverte jusqu'à ce que vous le baissiez.

4. Pour verser ou vider un produit, enlever de la graisse ou pour aider au nettoyage, levez d'abord le couvercle, ensuite inclinez la braisière en tournant le volant manuel dans le sens des aiguilles d'une montre. Si vous arrêtez de tourner le volant manuel, le corps de la braisière maintiendra sa position.

D. Nettoyage de routine

Après chaque utilisation, tournez le thermostat à « OFF » (Arrêt) et nettoyez toutes les surfaces en contact avec la nourriture pour répondre aux normes sanitaires. À la fin de la journée, ou au moins une fois toutes les 24 heures, fermez la chaleur et coupez le courant de l'appareil et nettoyez à la fois l'intérieur et l'extérieur de la braisière.

Séquence de fonctionnement

L'aperçu suivant des « actions-réactions » est fourni pour aider l'utilisateur à comprendre comment l'équipement fonctionne.

A. Allumage de la veilleuse permanente

1. Quand l'opérateur appuie sur le bouton de la Valve combinée de contrôle du gaz et tourne le cadran à « PILOT » (Veilleuse), le gaz est admis au brûleur de la veilleuse. L'enfoncement du bouton dans cette position contourne le contrôle automatique, qui autrement couperait toute alimentation de gaz quand la thermopile est froide. En allumant et maintenant la flamme de la veilleuse pour soixante secondes, la thermopile est chauffée à la température de fonctionnement, donc la thermopile commence à fournir un courant électrique de 750 millivolts. L'électricité de la thermopile fournit le courant au circuit de contrôle et à la valve combinée de contrôle du gaz. Lorsque la thermopile commence à fonctionner à pleine capacité, le bouton peut être relâché.
2. Lorsque le bouton est tourné à « ON » (Marche), la valve automatique pour le brûleur principal peut s'ouvrir. En mettant le thermostat en appel de chaleur le thermostat envoie un signal à la valve, qui s'ouvre et admet le gaz au brûleur principal. Le gaz du brûleur principal est allumé par la flamme de la veilleuse. Lorsque la braisière atteint la température choisie, l'interrupteur du thermostat s'ouvre, interrompant le signal à la valve du brûleur principal et ceci fait que la valve se ferme. Lorsque la braisière se refroidit en dessous de la température choisie, l'interrupteur du thermostat se ferme et débute un autre cycle de chauffage. Le cycle marche-arrêt continue et maintient la braisière à la température désirée.

B. Fonctionnement

1. Le thermostat contrôle le chauffage en alternant des appels de flammes à la pleine capacité des brûleurs principaux et ensuite en envoyant le signal de contrôle de fermer complètement le brûleur. Parce que le contrôle fonctionne de cette façon « tout ou rien », la braisière chauffe aussi vite qu'elle peut jusqu'à ce qu'elle atteigne la température choisie. Le fait de tourner le cadran du thermostat à une température plus élevée fera que le chauffage continuera plus longtemps, jusqu'à ce que la braisière atteigne la température plus élevée, mais cela ne peut pas faire que la braisière chauffe plus vite.
2. La braisière est protégée de la surchauffe par un thermostat secondaire. Si la température de la braisière monte au dessus de 425 °F (218 °C), le thermostat provoque la fermeture de la valve automatique de contrôle du gaz. Lorsque la braisière est refroidie, le thermostat se réenclenche automatiquement et permet au fonctionnement normal de reprendre.
3. L'interrupteur d'inclinaison arrêtera les brûleurs quand la braisière inclinable est inclinée de 10 degrés ou plus à partir de l'horizontale.
4. Un régulateur de pression de gaz, qui contrôle la pression du gaz au collecteur du brûleur est incorporé dans la valve de contrôle du gaz.
5. Tourner le volant d'inclinaison fait tourner une vis sans fin, qui tourne une roue d'engrenage sur un des pivots qui supportent le corps de la braisière. Le fait de tourner la roue d'engrenage engendre l'action d'inclination.

REMARQUE : L'appareil ne chauffera pas (ne fonctionnera pas) lorsque la braisière est inclinée de 10 degrés ou plus de l'horizontal.

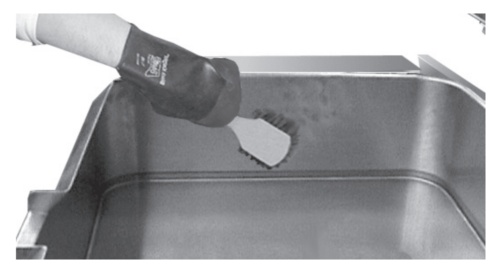
Nettoyage

AVERTISSEMENT
GARDER L'EAU ET LES SOLUTIONS DE NETTOYAGE HORS DES CONTRÔLES ET DES BRÛLEURS. NE JAMAIS UTILISER DE JETS À HAUTE PRESSION SUR LA CONSOLE DE COMMANDE NI AUCUNE CONNEXION ÉLECTRIQUE.

ATTENTION
LA MAJORITÉ DES NETTOYANTS SONT NOCIFS À LA PEAU, AUX YEUX, AUX MUQUEUSES ET AUX VÊTEMENTS. DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES EN PORTANT DES GANTS DE CAOUTCHOUC, DES LUNETTES OU UN ÉCRAN FACIAL ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. LIRE ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS SUR L'ÉTIQUETTE DU NETTOYANT UTILISÉ.

AVERTISSEMENT
NE PAS VAPORISER D'EAU DIRECTEMENT SUR LES BRÛLEURS OU LES CHAMBRES DE COMBUSTION.

AVIS
NE JAMAIS LAISSER UN ASEPTISANT AU CHLORE EN CONTACT AVEC DES SURFACES D'ACIER INOXYDABLE POUR PLUS DE 30 MINUTES. UN CONTACT PLUS LONG PEUT CAUSER DE LA CORROSION.



Employez une brosse, une éponge, un chiffon, un grattoir de plastique ou en caoutchouc, ou un tampon en plastique pour nettoyer.



N'employez pas des accessoires en métal ou de la laine d'acier pour nettoyer.



1. Avant toute opération de nettoyage, fermez le brûleur en tournant le cadran du thermostat à « OFF » (Arrêt). Si de l'eau ou une solution de nettoyage va être vaporisée, débranchez l'appareil de la source de courant électrique, ou fermez le courant à partir du disjoncteur ou du panneau de fusibles.

2. Nettoyez toutes les surfaces en contact avec la nourriture rapidement après l'utilisation, avant que la braisière n'ait complètement refroidie. Si l'appareil est en usage continu, nettoyez à fond et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins une fois toutes les 12 heures.

3. Raclez ou rincez les gros morceaux de restes de nourriture, et ensuite lavez l'intérieur de la braisière avec un mélange d'eau chaude et du savon ou un détersif approprié, tel que Mikro-Quat de ECOLAB. Suivez les recommandations du fournisseur du détersif pour la concentration de la solution à utiliser. Rincez à fond la braisière avec de l'eau chaude et videz complètement.

4. Pour enlever des matières collées à l'appareil, utilisez une brosse, une éponge, un chiffon, un grattoir en caoutchouc ou en plastique, un tampon en plastique avec le détersif ou la solution savonneuse. Pour réduire l'effort requis pour le lavage, laissez la solution de détersif reposer dans la braisière et s'imbiber dans les résidus, ou chauffer brièvement la solution de détersif dans la braisière. Ne PAS utiliser de matériaux abrasifs ou des accessoires en métal qui pourraient égratigner la surface, car les égratignures peuvent rendre la braisière difficile à nettoyer et fournir un endroit où les bactéries peuvent se multiplier. Ne PAS utiliser de laine d'acier, car elle peut laisser des particules incrustées dans la surface de la braisière et occasionner une éventuelle corrosion et des piqûres.

5. Dans le cadre du programme de nettoyage quotidien, nettoyez toutes les surfaces externes et internes qui peuvent avoir été souillées. N'oubliez pas de vérifier les endroits comme le dessous du couvercle, la console de contrôle, etc.

6. Les commandes et la console de commandes peuvent être nettoyés avec un chiffon humide ou arrosés avec un boyau d'arrosage de jardin branché sur le réseau d'eau de la ville. Na pas utiliser un pulvérisateur à pression directement sur l'appareil ou les composants électriques.

7. La surface extérieure de l'appareil peut être polie avec un nettoyant pour acier inoxydable de marque reconnue.

8. Si l'appareil a besoin d'être désinfecté, utilisez une solution de désinfection qui fournit 100 parties par million de chlore disponible. Informez-vous sur le meilleur agent d'aseptisation de votre fournisseur de produits d'aseptisation. En suivant les consignes de votre fournisseur, appliquez l'agent d'aseptisation après que l'appareil ait été nettoyé et vidé. Rincez bien l'agent d'aseptisation.

9. Si vous avez de la difficulté à enlever des dépôts minéraux ou une pellicule laissée par de l'eau calcareuse ou des résidus de nourriture, nettoyez à fond la braisière et utilisez un agent de détartrage, tel que LoLo De-limer/De-Scaler (P/N 140513), selon les directives du fabricant. Rincez et videz l'appareil avant la prochaine utilisation.

10. Si des problèmes de nettoyage particulièrement difficiles persistent, entrez en contact avec votre représentant de produit d'entretien pour de l'aide.

Entretien

Votre braisière est conçue pour nécessiter un minimum d'entretien, mais certaines pièces peuvent devoir être remplacées après une utilisation prolongée. Après l'installation, aucun ajustement par l'utilisateur ne devrait être nécessaire. S'il devient nécessaire de procéder à un entretien, seul le personnel autorisé doit accomplir ce travail.

Le personnel d'entretien doit vérifier l'appareil au moins une fois par année. Cet entretien périodique doit inclure l'inspection du câblage et des connexions électriques, le nettoyage de l'intérieur de la console de commande, et possiblement l'ajustement de la flamme de la veilleuse. Au moins deux fois par année, graissez les deux roulements de tourillon et l'engrenage de la vis sans fin.

LoLo recommande l'utilisation de la graisse de lithium LGI de la catégorie numéro deux. Ajoutez la graisse par les embouts de graissage du carter d'engrenage jusqu'à ce que la graisse sorte des roulements autour de l'axe du pivot. Aussi, ajoutez de la graisse sur l'engrenage pour couvrir l'arc qui est en contact avec la vis sans fin. Nettoyez l'excédant de graisse.

Un journal d'entretien est fourni avec les renseignements de garantie à la fin de ce manuel. Chaque fois que de la maintenance est faite sur votre appareil LoLo, inscrivez la date du travail, ce qui a été fait et qui l'a fait. Gardez le manuel avec l'appareil comme référence rapide et facile.

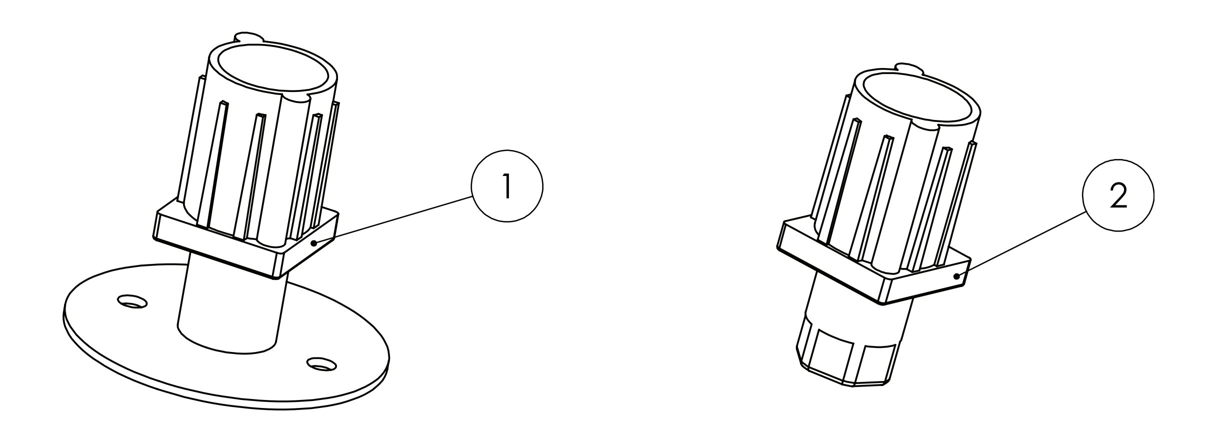
Diagnostic des anomalies

Votre braisière LoLo fonctionnera en douceur et efficacement si bien entretenue. Toutefois, les éléments suivants sont une liste de vérification à effectuer en cas de problème. Si les actions suggérées ne règlent pas le problème, appelez votre représentant d'entretien autorisé. Pour le numéro de téléphone de l'agence la plus proche, appelez votre représentant régional ou le département des pièces et service de LoLo Équipment de cuisine commercial. Si un point de la liste est suivi d'un « X », le travail ne doit être effectué que par un représentant d'entretien qualifié.

SYMPTÔME	QUI	CE QU'IL FAUT VÉRIFIER
1. La braisière est difficile à incliner.	Représentant d'entretien autorisé seulement	a. Engrenages ou corps étrangers, graissage et alignement. X b. Engrenage d'inclinaison ou de vis sans fin brisé. X
2. Les brûleurs ne veulent pas s'allumer.	Utilisateur	a. Que la valve d'alimentation de gaz principale est ouverte (la poignée est en ligne avec le tuyau de gaz). b. L'alimentation de gaz à la braisière est à la pression spécifiée. c. Que le corps de la braisière est horizontal.
	Représentant d'entretien autorisé seulement	d. Fonctionnement du thermostat. Le thermostat devrait cliquer quand le cadran est tourné à un réglage au dessus ou en dessous de la plage de température de la braisière. X
3. La braisière continue à chauffer après avoir atteint la température désirée.	Utilisateur	a. Réglage du cadran du thermostat.
	Représentant d'entretien autorisé seulement	b. Calibration du thermostat. X c. Fonctionnement du thermostat. Le thermostat devrait cliquer quand le cadran est tourné à un réglage au dessus ou en dessous de la plage de température de la braisière. X
4. La braisière n'atteint pas la température désirée.	Utilisateur	a. Réglage du cadran du thermostat.
	Représentant d'entretien autorisé seulement	b. Calibration du thermostat. X c. Fonctionnement du thermostat. Le thermostat devrait cliquer quand le cadran est tourné à un réglage au dessus ou en dessous de la plage de température de la braisière. X
5. La braisière chauffe inégalement.	Utilisateur	a. Que le corps de la braisière est horizontal. b. Que la braisière est préchauffée comme il faut conformément aux directives dans la section de fonctionnement de ce manuel.
7. La veilleuse ne veut pas s'allumer.	Utilisateur	a. Procédure d'allumage, pour s'assurer que les directives dans la section de fonctionnement de ce manuel sont suivies.
	Représentant d'entretien autorisé seulement	b. Que la ligne d'alimentation de gaz de la veilleuse est purgée d'air. X c. La vis d'ajustement de gaz de la veilleuse, pour s'assurer qu'elle est ouverte. X d. Tuyauterie et orifice de la veilleuse pour un blocage. X
8. La flamme de la veilleuse s'éteint quand le bouton de la commande combiné est relâché.	Représentant d'entretien autorisé seulement	a. Ajustement de la veilleuse à gaz. X b. Est-ce que les connexions du générateur Powerpile à l'unité de puissance Pilotstat et l'opérateur Powerpile sont propres et bien fixés? X c. Est-ce que les tensions en circuit ouvert et fermé du générateur sont dans la plage acceptable telle que montrée par les diagrammes dans le manuel pour le testeur de systèmes W720? X d. La résistance de l'unité de puissance Pilotstat. X e. Si un mesureur approprié n'est pas disponible, remplacez d'abord le générateur, ensuite l'unité de puissance. X
9. La braisière ne veut pas chauffer et la veilleuse est éteinte.	Utilisateur	a. Est-ce que la valve combinée de contrôle du gaz est à la position « ON » (Marche)? d. Vérifiez la tuyauterie et l'orifice de la veilleuse pour un blocage.
	Représentant d'entretien autorisé seulement	c. Est-ce que les connexions du générateur Powerpile à l'unité de puissance Pilotstat et l'opérateur Powerpile sont propres et bien fixés? X d. Est-ce que les tensions en circuit ouvert et fermé du générateur sont dans la plage acceptable telle que montré par les diagrammes dans le manuel pour le testeur de systèmes W720? X e. Si un mesureur approprié n'est pas disponible, remplacez le générateur. X
10. La braisière ne veut pas chauffer mais la veilleuse est allumée.	Représentant d'entretien autorisé seulement	a. Que l'interrupteur du thermostat secondaire est fermé. X

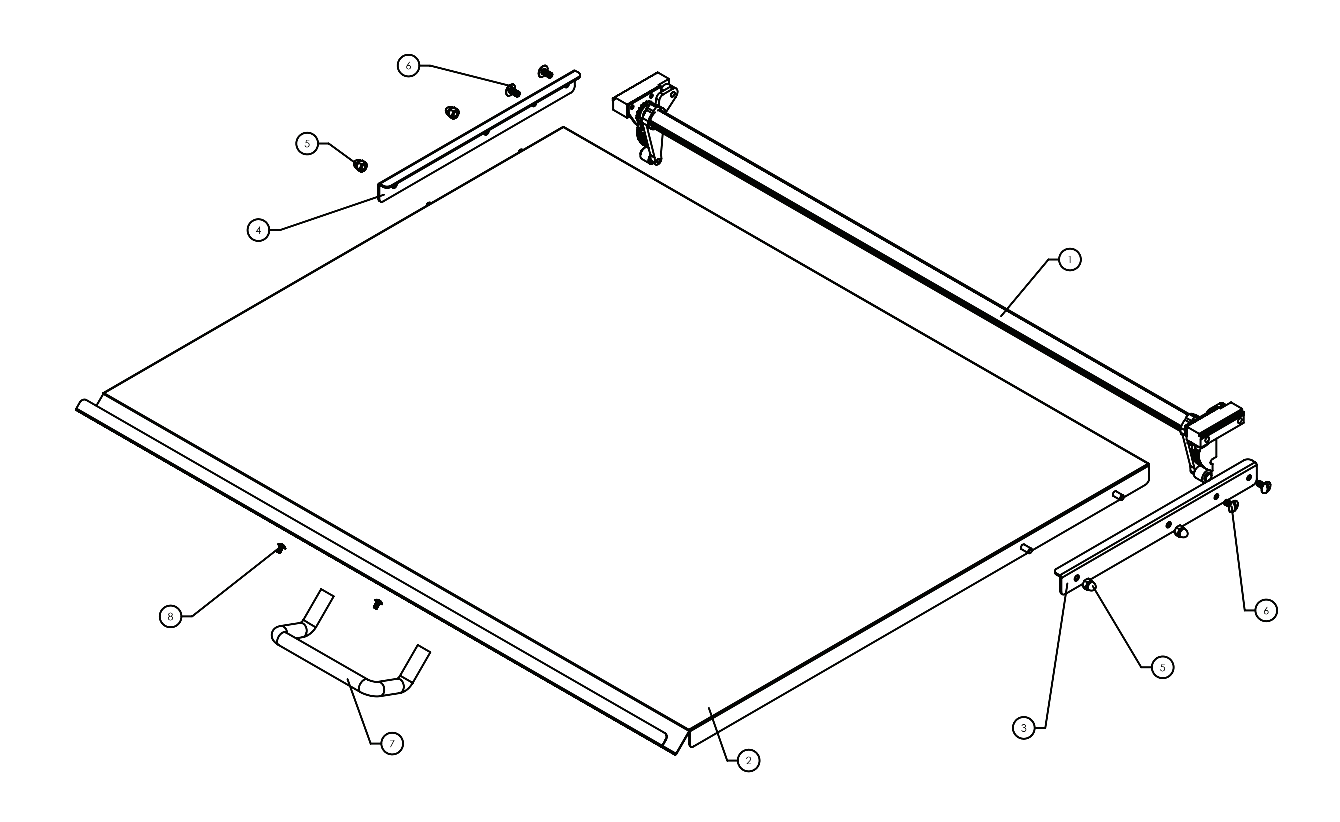
AVERTISSEMENT
AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, FERMER LE ROBINET DE GAZ PRINCIPAL. ATTENDRE CINQ MINUTES POUR PERMETTRE AU GAZ DE SE DISSIPER. L'UTILISATION DE TOUTE PIÈCE DE RECHANGE AUTRE QUE CELLES FOURNIES PAR LOLO OU LEURS DISTRIBUTEURS AUTORISÉS PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET DES DOMMAGES À L'APPAREIL, ET ANNULERA TOUTES LES GARANTIES.

Assemblage des pieds



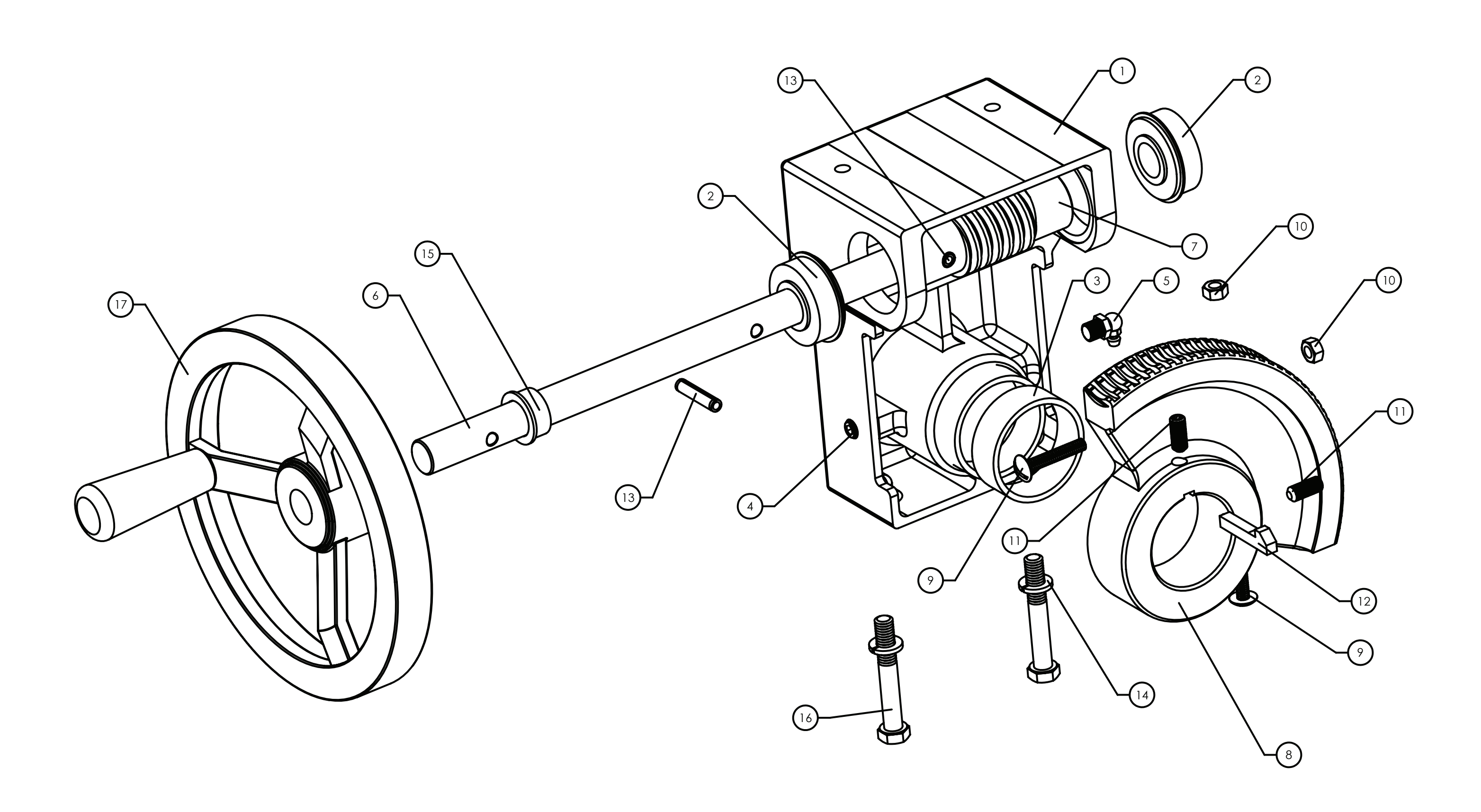
Nº D'ARTICLE	Nº DE PIÈCE	DESCRIPTION
1	097615	PIED À FLASQUE, RÉGLABLE
2	042505	INSERTION D'UN PIED AJUSTABLE

Ensemble couvercle



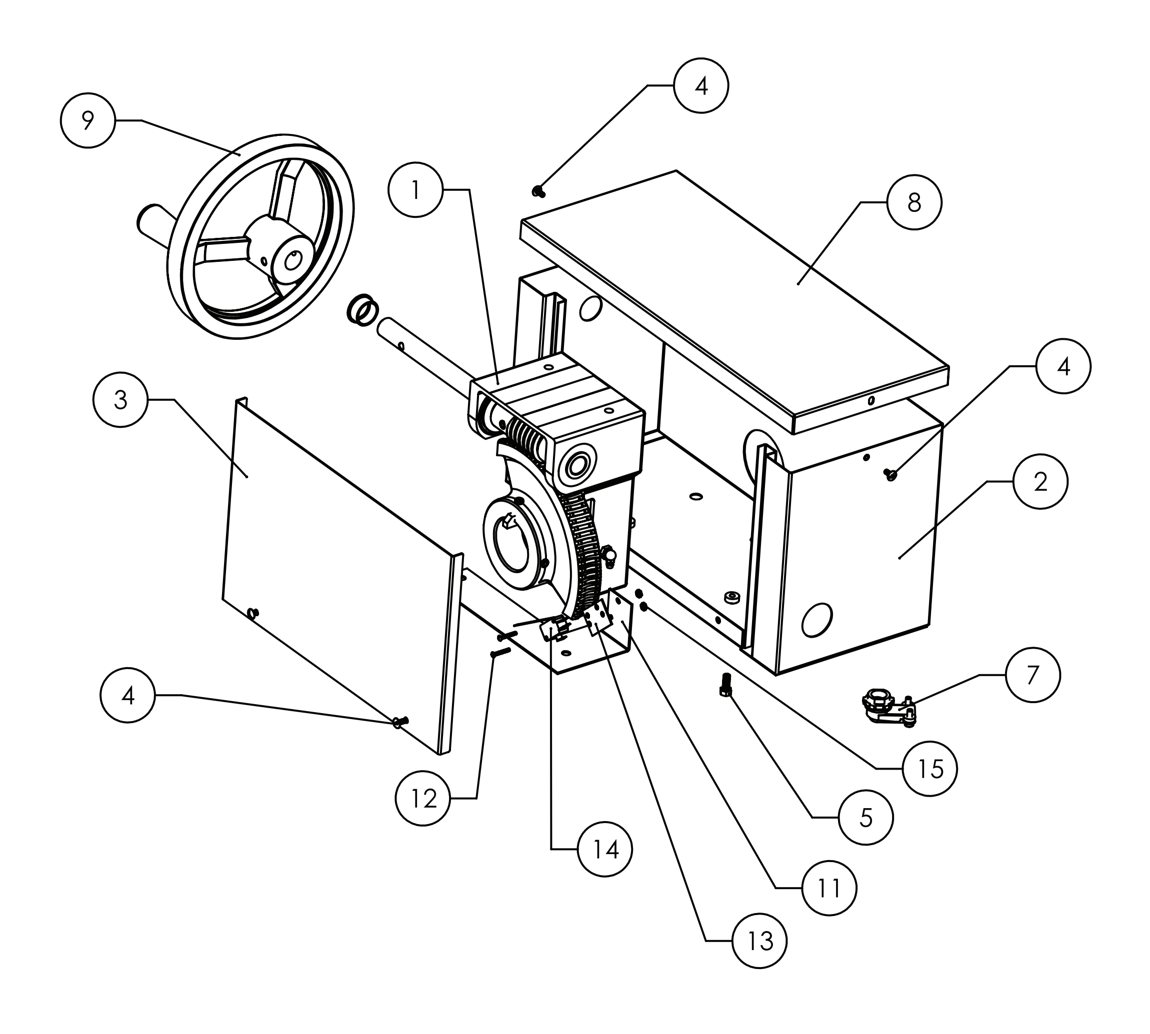
Nº D'ARTICLE	Nº DE PIÈCE	Description	QTÉ
1	156875	CHARNIÈRE, CONTREPOIDS, TS37	1
2	156876	ENS SOUDÉ, COUVERCLE TS37	1
3	156878	SUPPORT, DROIT, MONTÉ SUR COUVERCLE, TS37	1
4	156877	SUPPORT, GAUCHE, MONTÉ SUR COUVERCLE, TS37	1
5	090567	ÉCROU, DÔME 1/4-20	4
6	012700	VIS, TÊTE GOUTTE-DE-SUIF, 1/4-20 X 1/2 PO	4
7	156884	POIGNÉE, COUVERCLE, TS37	1
8	143051	VIS, M5 X 8MM, CRUCIFORME, ACIER INOXYDABLE	2

Ensemble inclinaison manuelle



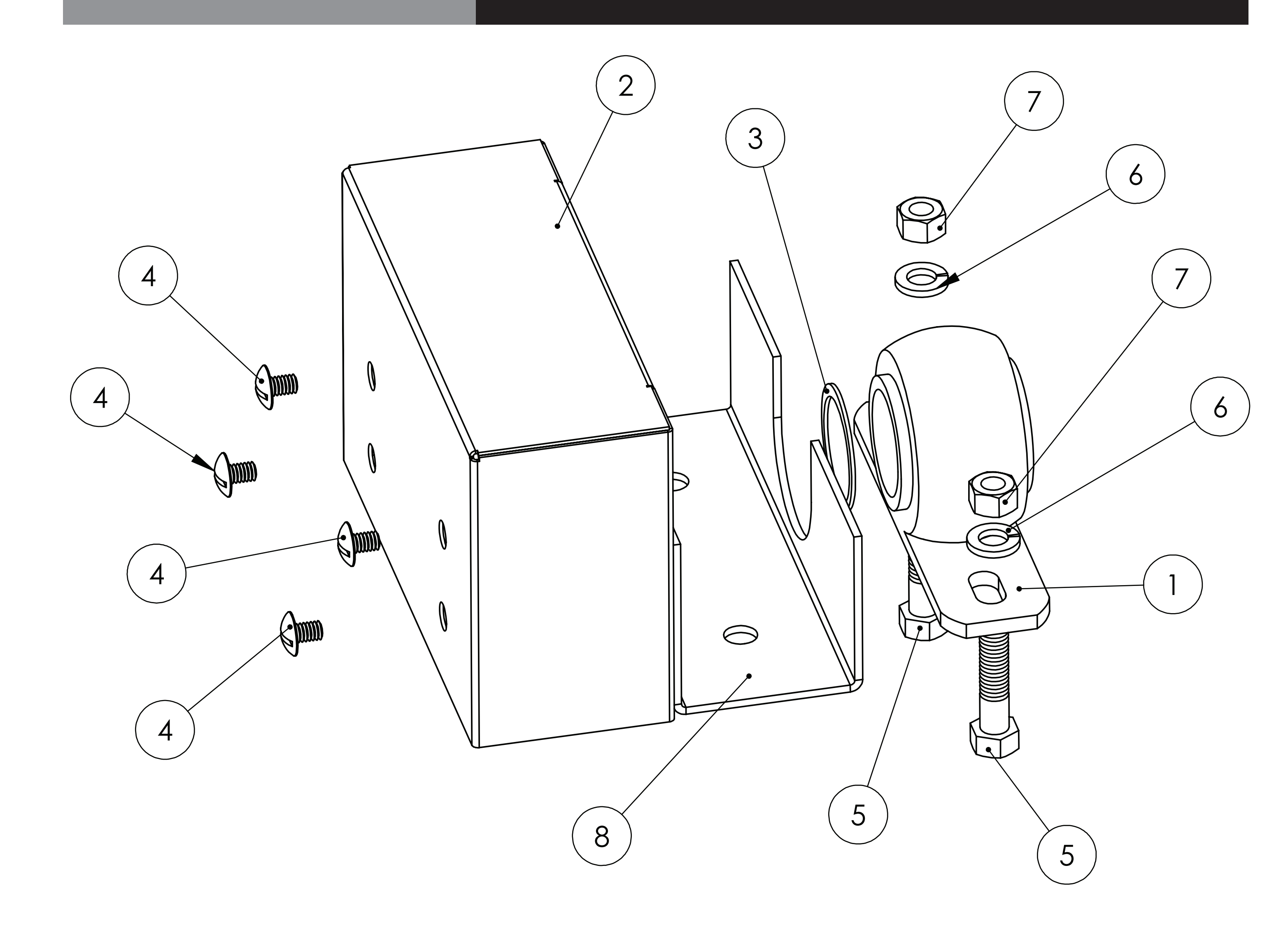
Nº D'ARTICLE	Nº DE PIÈCE	Description	QTÉ
1	002624	ENGRENAGE DE TRANSPORT ÀLÉSAGE DE 2 PO	1
2	002790	GALET DE ROULEMENT 3/4 PO DIAMÈTRE INTÉRIEUR	2
3	137239	CHEMISE D'ARBRE SOUS COUSSINET	2
4	010286	BOUCHON FILETÉ, 1/8 PO NPT	1
5	012195	EMBOUT DE GRAISSAGE 90 DEGRÉS 1/8 PO NPT	1
6	156897	ARBRE, VOLANT DE MANŒUVRE, LOLO	1
7	128001	ENGRENAGE À VIS SANS FIN 12DP	1
8	009829	MONTAGE À SECTEUR DENTÉ	1
9	012597	VIS TÊTE GOUTTE-DE-SUIF	2
10	012940	ÉCROU HEXAGONAL À RONDELLE DENTÉE 1/4 PO -20	2
11	012060	ENSEMBLE DE VIS CREUSE AVEC GAINE DE NYLON 5/16	2
12	012031	CLAVETTE À TALON 1/4 PO X 1-1/4 PO	1
13	012614	GOUPILLE ÉLASTIQUE 1/4 PO D X 1-1/4 PO L	2
14	005618	RONDELLE FREIN 3/8	2
15	000453	DOUILLE DE FERMETURE 3/4 PO DIAMÈTRE INTÉRIEUR	1
16	0006027	VIS, TÊTE HEX 3/8-16 X 2,50	2
17	3724T64	VOLANT DE MANŒUVRE, DIAMÈTRE DE 8 PO, TS37	1

Ensemble pivot de droite



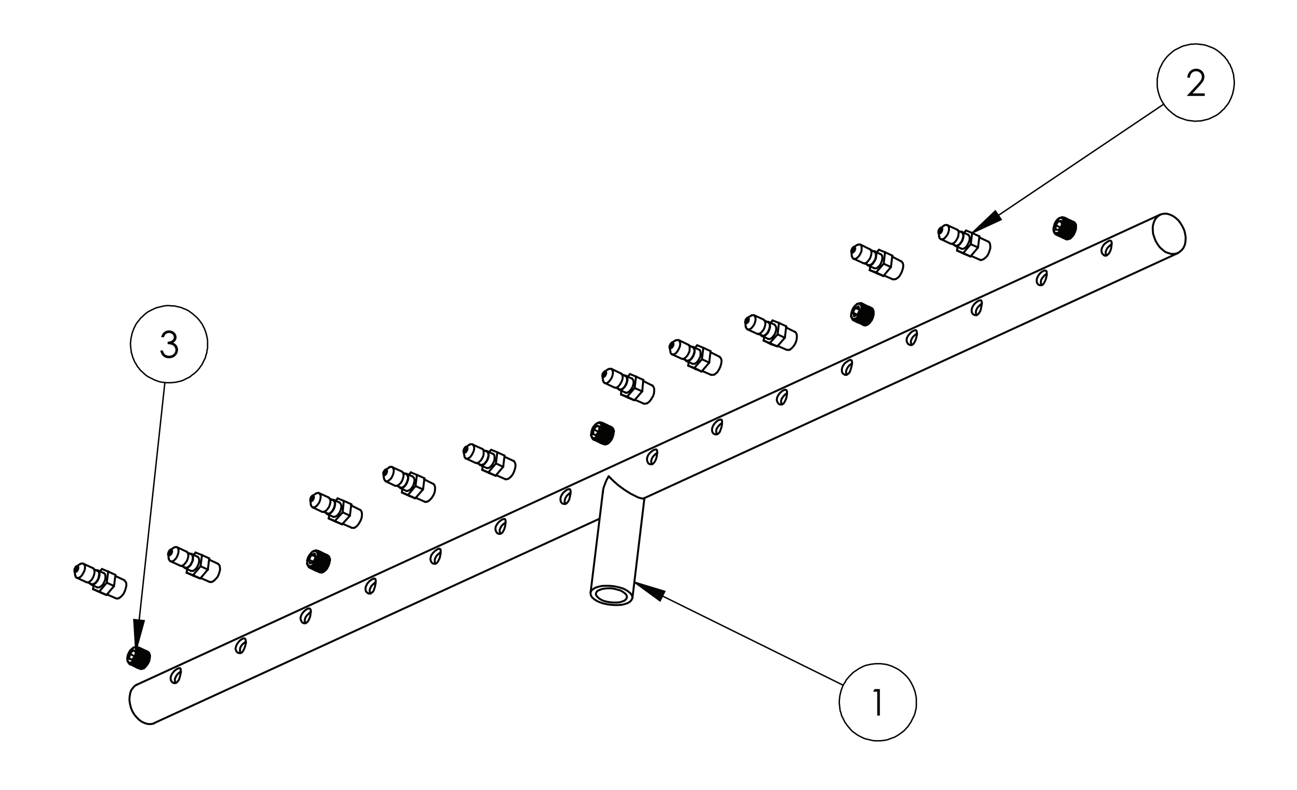
Nº D’ARTICLE	Nº DE PIÈCE	Description	QTÉ
1	156121	ENSEMBLE INCLINAISON MANUELLE, LOLO	1
2	156817	ENSEMBLE COUVERCLE DU PIVOT DE DROITE, TS37G	1
3	156127	COUVERCLE DE CÔTÉ DU PANNEAU ÉLECTRIQUE, VL	1
4	005764	VIS À MÉTAUX À TÊTE GOUTTE-DE-SUIF	4
5	078546	VIS, TÊTE HEX, 1/4-20 X 5/8 PO	2
7	004098	COUDE 90 DEGRÉS 3/8 PO	1
8	156891	COUVERCLE TOURILLON DE DROITE, TS37G	1
9	3724T64	VOLANT DE MANŒUVRE, DIAMÈTRE DE 8 PO, TS37	1
11	156839	ENS SOUDÉ, CHAISE DE PALIER DE L’INTERRUPTEUR DU MOTEUR ET BASC, TS37E	1
12	003122	VIS À TÊTE RONDE	2
13	003490	BARRIÈRE D’ISOLATION	1
14	143319	INTERRUPTEUR DE BASC BIPOLAIRE	1
15	071297	ÉCROU HEXAGONAL À RONDELLE DENTÉE 4-40	2

Ensemble pivot de gauche

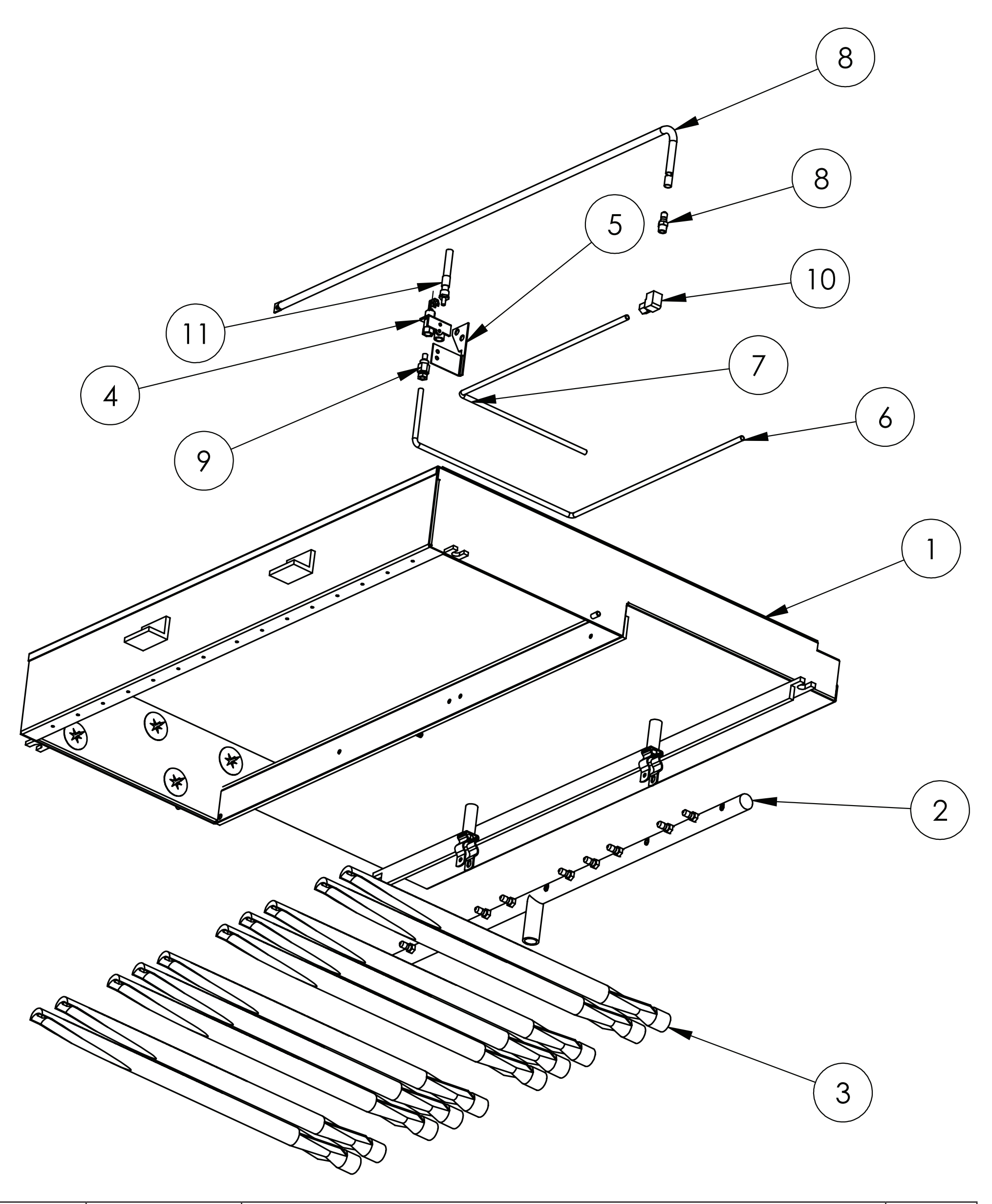


Nº D'ARTICLE	Nº DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
1	002989	PALIER À SEMELLE COMPLET	1
2	144314	BOÎTE POUR PALIER À SEMELLE COMPLET	1
3	124764	BAGUE DE RETENUE 1,500	1
4	125609	VIS 1/4-20 X 3/8 PO SUPPORT	4
5	005615	CAPUCHON POUR TÊTE DE VIS HEXAGONALE	2
6	005618	RONDELLE FREIN 3/8	2
7	005619	ÉCROU HEXAGONAL 3/8-16	2
8	144766	CHAISE DE PALIER, ROBINET ET PALIER À SEMELLE COMPLET	1

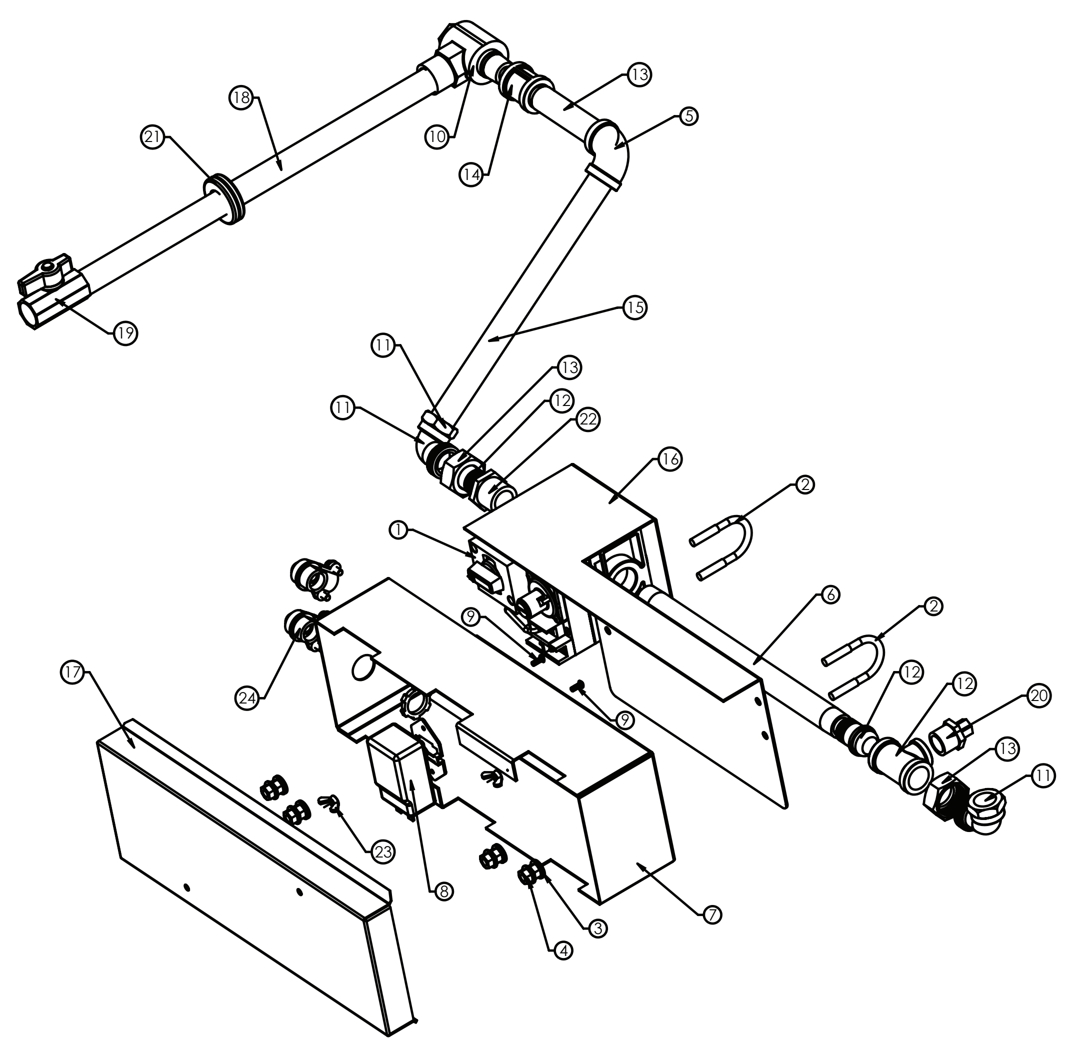
Ensemble collecteur de gaz



Nº D'ARTICLE	Nº DE PIÈCE	Description	QTÉ
1	144845	COLLECTEUR	1
2	128158	ORIFICE, TUBE D'ALLUMAGE Nº 53	10
3	010286	BOUCHON FILETÉ, 1/8 PO NPT	6



Nº D'ARTICLE	Nº DE PIÈCE	Description	QTÉ
1	144843	ENSEMBLE CHAMBRE DE COMBUSTION	1
2	156028	ENSEMBLE COLLECTEUR ET GICLEUR DE CARBURANT TS37G	1
3	144847-W	TUBE DE BRÛLEUR WOODMACK	10
4	137511	VEILLEUSE DU BRÛLEUR, GAZ NATUREL	1
5	137512	SUPPORT, MONTAGE DE LA VEILLEUSE PERMANENTE	1
6	149054	TUYAU D'ALIMENTATION DE LA VEILLEUSE , 1/4 PO (VEILLEUSE PERMANENTE)	1
7	146119	TUYAU, 1/4 PO TUYAU D'ALIMENTATION DE L'ALLUMAGE	1
8	145917	TUYAU D'ALLUMAGE ASM, BPM-40G	1
9	119449	INJECTEUR À ORIFICE GAZ NATUREL (,260)	1
10	050500	COUDE FEMELLE 90 DEGRÉS	1
11	001126	THERMOPILE 750 MILLI-VOLTS AVEC 32 PO	1



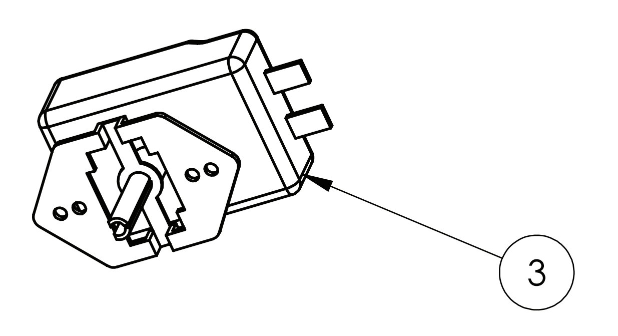
Nº D'ARTICLE	Nº DE PIÈCE	Description	QTÉ
1	002648	ROBINET À GAZ	1
2	n87786	BOULON EN U, TUYAU DE 3/4 PO	2
3	005472	RONDELLE, STANDARD, 1/4	12
4	012940	ÉCROU HEXAGONAL À RONDELLE DENTÉE 1/4 PO-20	8
5	008747	COUDE 90 DEGRÉS 1/2 PO NPT	1
6	003229	MAMELON 1/2 PO X10-1/2 PO	1
7	156844	PLAQUE DU MODULE D'ALLUMAGE, TS37G	1
8	013481	THERMOSTAT, LIMITE SUPÉRIEURE	1
9	009697	VIS À TÊTE CYLINDRIQUE LARGE Nº 6-32 X 3/8 PO	2
10	076680	JOINT À ROTULE 1/2 PO NPT	1
11	141354	COUDE	2
12	008772	RACCORD EN T 1/2 PO NPT	1
13	008227	MAMELON 1/2 PO NPT X 3-1/2 PO NOIR	1
14	005722	MANCHON COMPLET 1/2 PO NPT	1
15	005558	MAMELON 1/2 PO NPT X 10 PO DE LONG	1
16	146145	SUPPORT, CHALEUR DE RADIATION ARRIÈRE	1
17	146146	COUVERCLE, MODULE D'ALLUMAGE	1
18	048570	MAMELON 1/2 PO NPT X 15 PO DE LONG	1
19	098458	ROBINET À GAZ 1/2 PO	1
20	049429	RACCORDEMENT MÂLE 1/2 PO	1
21	007400	GUIDE 7/8 PO	1
22	008719	DOUILLE DE RÉDUCTION 3/4 PO	1
23	009028	ÉCROU À OREILLES, 10-24	2
24	004098	COUDE 90 DEGRÉS 3/8 PO	2

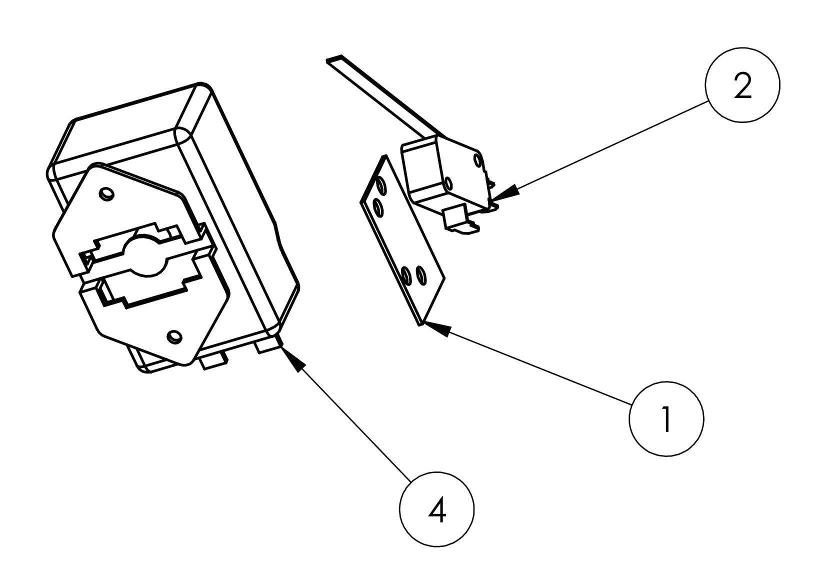
Conversion de type de gaz

Pour la conversion d'un appareil au gaz naturel au propane ou pour un modèle au propane à un gaz naturel.

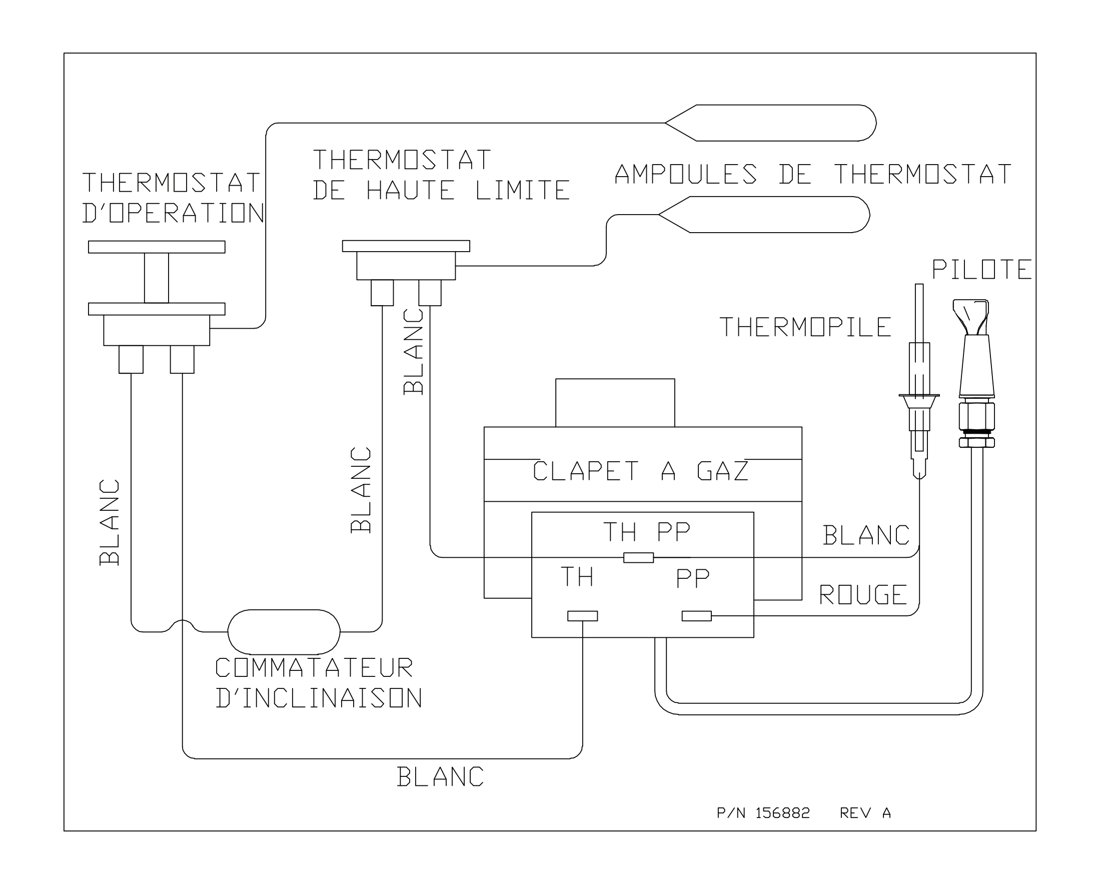
Description	Qté	Gaz naturel	GPL
Veilleuse	1	137511	123689
Orifice du brûleur	10	128158	146148
Dimension de l'orifice du tube d'allumage	1	101665	101623
Soupape à gaz	1	002648	002649

Composants électriques





Nº D'ARTICLE	Nº DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
1	003490	BARRIÈRE, ISOLATION	1
2	143319	INTERRUPTEUR BIPOLAIRE D'INCLINAISON	1
3	041700	THERMOSTAT KX-307-36	1
4	013481	THERMOSTAT, LIMITE SUPÉRIEURE	1


THERMOSTAT D'OPERATION
THERMOSTAT DE HAUTE LIMITE
AMPOULES DE THERMOSTAT
PILOTE
THERMOPILE
BLANC
BLANC
BLANC
CLAPET A GAZ
TH PP
TH
PP
BLANC
ROUGE
COMMATATEUR D'INCLINAISON
BLANC
P/N 156882 REV A

Journal d’entretien

Nº de modèle :	Acheté de :
Nº de série :	Lieu :
Date d'achat :	Date de l'installation :
Nº de bon de commande :	Nº du service d'entretien :

Date	Maintenance effectuée	Effectuée par



ÉQUIPMENT DE CUISINE
COMMERCIAL

5925 1-55 Sud • Byram MS 39272, É.-U.
877-260-LoLo (877-246-5656) • Téléc. : 877-504-4073
www.getLoLo.com

© 2010 LoLo Équipment de cuisine commercial. Tous droits réservés.

Nº DE PIÈCE 156886 REV C (09/10)